



90-100% økologi

Højt til loftet og tæt ved jorden

I vores brasserie har vi plads til dig og til det, du forhåbentligt godt kan li'. Og dét på din tallerken og i dit glas går op i en højere enhed med stedet, stemningen og vores visioner.

Lokalt, når vi kan.

Altid økologisk, for det gi'r mening for os!

Reservation ring:

Tel: 69 88 44 33



Onsdag til Søndag

11:30 – 15.00

Tatar frites

Ardor whisky tatar sauce – sylt – Skalotteløg

Kr. 150,-

Kr. 120,- uden pommes frites

Fish ´n Chips

Dark Horse schwarzbier – Sauce tatar – citron – Salat

Kr. 140,-

OMELET

Unika ost – Salat – Frisk grønt

Kr. 105,-

RISOTTO

Cremet svamperisotto – Unika havgus – Persille

Kr. 95,-

2 stk "SMØRREBRØD"

Hønsesalat – Konfiteret cherrytomat – Syltet rødløg – Høns
Tatar - Ardor whisky tatar sauce – sylt – Skalotteløg – Chips

Kr. 160,-

Destilleriets signatur burger

200g grillet hakkebøf – Whisky sauce – Løgringe - Kål

Kr. 155,-



Fredag & lørdag

17.30 – 21.00

Forretter

Bisque – Ragout – Urter – Whisky

Kr. 145,-

Kammusling – Gin – Hylleblomst – Tang – Agurk

Kr. 110,-

Perlehøne – Jordskok – Blomkål – Huracan – Kartoffel creme

Kr. 125,-

Hovedretter

Frisk fangst fra storebælt – Selleri – Kartoffel – Fiske fumet

Kr. 198,-

Højrebsbøf – Ardor whisky sauce – Svampe – Fritter – Salat

Kr. 250,-

Øl braiseret svinekæber – Løgpure – Kartoffelkompot – Svampe

Kr. 225,-

Destilleriets signatur burger

200g grillet hakkebøf – Whisky sauce – Løgringe - Kål

Kr. 155,-

MENU

3 retter efter kokken ønske

Kr. 345,-



Onsdag til Søndag
11.30 – 15:00 & 17:30 – 21:00

Børnemenü

Burger

Kr. 85,-

Fish n´ Chips

Kr. 85,-

Isdessert

Kr. 65,-

SØDT

Lakridspannacotta – Sorbet – Broken gel – Malt

Kr. 98,-

”Triffli” – Saltkaramel – Huracan rom

Kr. 98,-

Unika oste 3 stk – Kompot – Nødder – Maltbrød

Kr. 85,-

Mols marcipan brød til kaffen

Kr. 25,-

